

Nos mises en bouche :

Les froides

- Rillettes aux deux saumons, chantilly à la ciboulette 2,85€/pc
- Tartare de veau façon vitello tonnato à l'huile de truffe 2,65€/pc
- Panna cotta de foie gras, gelée de pomme verte et poudre de pain d'épice 2,75€/pc
- Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes et fines herbes 2,50€/pc
- Caviar d'aubergine et ses salaisons de fêtes 2,25€/pc

Les chaudes

- Mini hamburger maison 2,50€/pc
- Risotto poireaux, parmesan et Saint-Jacques rôties 2,80€/pc
- Nems aux scampis et crème de chorizo 2,00€/pc
- Cromesquis de poulet, crème de champignon et huile de truffe 2,80€/pc
- Mini quiches aux champignons des bois 2,00€/pc

Le buffet froid : (min 10 pers.)

- Saumon bellevue et sa sauce cocktail
- Pêches au thon
- Noix de Saint-Jacques aux légumes braisés et à l'huile d'olive
- Œuf mimosa à la mousse de foie gras
- Pilons de poulet rôti
- Assortiment de boudins de fête
- Cochon de lait à la truffe
- Salade de céleri mayonnaise
- Salade de carotte aux agrumes
- Salade verte du chef
- Salade de perle de couscous aux champignons et l'huile de truffe

20[€],00
/pers.

Nos entrées :

Les froides

- Demi-homard façon belle-vue, mangues et herbes fraîches 20,95€/pc
- Magret de canard fumé, vinaigrette aux dattes accompagné de sa salade de légumes 14,95€/pc

Les chaudes

- Foie gras poêlé accompagné de sa caille confite, brunoise de champignons des bois et bouillon de volaille aux herbes 14,95€/pc
- Raviole de homard à l'encre de seiche, céleri rave, sauce bisque et sa langoustine 15,95€/pc

Mais encore ...

- Fondu au fromage 2,50€/pc
- Fondu à l'oie 3,50€/pc
- Fondu aux crevettes grises 4,50€/pc
- Gratin dauphinois nature-500gr 5,00€/pc
- Gratin dauphinois aux légumes -500gr 6,00€/pc
- Pommes de terre grenailles rissolées au romarin et à la fleur de sel 14,90€/kg
- Croquettes de pomme de terre 0,40€/pc
- **CHOUCROUTE GARNIE** 14,95€/kg
- Ravier de purée 3,00€/pc

Nos plats :

- Ragoût de chevreuil, poires au vin et pommes de terre persillées 17,50€/pc
- Saumon en croûte d'herbes et ses crevettes grises, déclinaison de panais accompagné de sa sauce aux fines herbes et huile de persil 19,75€/pc
- Filet de biche sauce au vin rouge accompagné de sa poêlée de champignons des bois et purée de potiron 18,95€/pc
- Suprême de pintade, crème de marrons, chicons braisés, fagotin de haricots, carotte glacée et pommes de terre farcies 17,50€/pc
- Filet de limande sauce beurre blanc, piment d'Espelette, tagliatelle et ses petits légumes 18,75€/pc

Coin boucherie ...

- Plateau pierrade et charcuterie maison 23,50€/kg
- Plateau fondu et viande 26,50€/kg
- Dinde crue ou précuite aux pommes caramélisées (pour 8 à 10 personnes) 22,90€/kg
- Dinde crue ou précuite aux cèpes (pour 8 à 10 personnes) 22,90€/kg
- Sauce au cidre ou aux champignons 10,95€/litre

**Veillez réserver
de préférence
1 semaine à l'avance**

par téléphone au
04 379 16 37
OU
sur notre site internet
www.traiteurlesrenards.be

Envoyez directement vos commandes via :

www.traiteurlesrenards.be

